



Inaugurata la Fiera Nazionale del Tartufo in uno de I Borghi più Belli d'Italia

Pergola entra nel prestigioso Club

PERGOLA – Non poteva iniziare con notizia migliore la 23esima edizione della Fiera nazionale del tartufo bianco pregiato. Pergola è entrata ufficialmente nel prestigioso club de I Borghi più belli d'Italia. La comunicazione, da parte del sindaco Francesco Baldelli, visibilmente soddisfatto, è arrivata ieri pomeriggio durante l'inaugurazione della kermesse: "E' un traguardo straordinario per la nostra città, al quale lavoriamo da ben nove anni. L'impegno e la passione per Pergola ci hanno permesso di raggiungere questo prestigioso riconoscimento che da ancor più lustro alla città e sicuramente contribuirà al suo sviluppo economico e turistico. Per entrare in questo club ristretto i parametri sono molto stringenti. Siamo stati premiati per i nostri costanti investimenti, dagli importanti lavori pubblici alla cura della città, dai servizi alla rilevanti iniziative in campo culturale, turistico e promozionali delle nostre eccellenze. Ormai da anni la città, grazie alle sinergie che abbiamo instaurato, è in vetrina in tutto il mondo e questo riconoscimento ci permetterà di compiere un ulteriore salto di qualità".

All'amministrazione comunale i complimenti del vicepresidente

nazionale del club Livio Scattolini, ex sindaco di Corinaldo, che ha presenziato al taglio del nastro insieme al presidente della Cia Marche Gianfranco Santi: “Mi congratulo con il sindaco e la sua squadra per l’ottimo lavoro che ha permesso a Pergola di entrare, superando una selezione rigida, in questo club. Le Marche sono la regione con più borghi certificati e dobbiamo esserne orgogliosi”.

Nonostante il meteo incerto fino a metà pomeriggio, tantissimi i visitatori da tutta Italia. Presente anche l’Accademia Artusiana di Forlimpopoli che ha proposto con Pergola Nostra all’amministrazione un gemellaggio tra visciolato e il dolce porcospino di Romagna.

Qualità la parola d’ordine. In mattinata si è riunita la commissione di esperti per giudicare la qualità dei tartufi in vendita nella Casa del tartufo. Con il presidente Raffaele Papi, delegato AisMarche, Amerigo Varotti, direttore Confcommercio; Piergiorgio Angelini, esperto enogastronomico; Mario Di Remigio, presidente associazione ristoratori Confcommercio provinciale; Gianfranco Santi, presidente Cia Marche; Gianluigi Gregori, responsabile centro sperimentale tartuficoltura Sant’Angelo in Vado.

“Una scelta precisa e inderogabile – ha spiegato Baldelli – perché abbiamo sempre puntato tutto e continueremo a farlo sulla eccellenza e la qualità, contro ogni tipo di sofisticazione alimentare, nel segno del rispetto di questo prodotto unico e del visitatore”.

Il tartufo bianco pregiato è stato valutato dal punto di vista sensoriale: tatto, vista e olfatto. Medio alta la qualità. Ottima l’affluenza nella Casa del tartufo. Il clou nel pomeriggio, stracolmo il centro storico e corso Matteotti lungo il chilometro e mezzo di stand di prodotti tipici in rappresentanza di ben 11 regioni italiane. Come gli altri anni, molto apprezzato il pacchetto ‘Cultura & Cucina’, con tante persone che hanno visitato il museo dei Bronzi dorati e degustato le specialità del ristorante ‘Marche da mangiare’, tra cui l’assoluta novità di questa edizione: il Pergola Truffle Burger. La Fiera proseguirà domenica 7 e 14 ottobre.

Maggiori informazioni: comune.pergola.pu.it; pergolainforma.it.



Per la Fiera Nazionale del Tartufo nasce il Pergola Truffle Burger

PERGOLA, 2018-10-06 – Gusto e qualità con prodotti rigorosamente marchigiani e pergolesi. Si chiama “Pergola Truffle Burger” il panino al Tartufo di Pergola che sarà la assoluta novità della 23esima edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola che s’inaugura domenica 7 ottobre nella città dei Bronzi dorati, in provincia di Pesaro e Urbino.

La Giunta Baldelli è una fucina di idee e, in queste ultime settimane, ha lavorato per lanciare il “Pergola Truffle Burger”.

Dopo prove, accostamenti e una accurata selezione degli ingredienti, il “Pergola Truffle Burger” è stato perfezionato alla presenza degli chef, del sindaco Francesco Baldelli e del patron dell’hotel ristorante Giardino Massimo Biagioli, che ne

ha curato la ricetta.

Semplicissimi, di assoluta qualità e tutti rigorosamente marchigiani e pergolesi, gli ingredienti.

Si tratta di un hamburger di carni dop marchigiane certificate, adagiato su pane morbido con farine tracciabili sempre marchigiane, bagnato con una riduzione di brodo di carne e accompagnato da burro di malga, uovo sodo, con infine sua maestà il Tartufo Nero di Pergola macinato in salsa a ricoprire la carne del panino.

Il panino, che si potrà degustare nella Piazza del Gusto presso il ristorante "Marche da Mangiare" nelle tre domeniche della kermesse (7-14-21 ottobre), verrà protetto da un marchio.

Commenta il Sindaco Francesco Baldelli: "Questa è una delle tante novità della edizione 2018 della nostra Fiera Nazionale. Lavorare con passione per la nostra città è il segno distintivo della nostra Amministrazione. Passione che ci permette di rinnovarci ogni volta e di promuovere la Città e i suoi prodotti tipici con eventi di grande successo come la Fiera Nazionale del Tartufo o la Cioccovisciola di Natale, anche per questo evento sono previste grandi sorprese, ma ne riparleremo a dicembre!"





Pergola è pronta per il gran finale della Fiera Nazionale del Tartufo

Pergola – La città dei Bronzi dorati, dopo lo straordinario successo delle prime due domeniche, è pronta per ospitare la giornata conclusiva (15 ottobre) della Fiera Nazionale del Tartufo bianco pregiato di Pergola.

L'avvio è stato straordinario: migliaia e migliaia i visitatori da tutta Italia e anche dall'estero, stand espositivi, strutture ricettive e attività commerciali che hanno fatto registrare il tutto esaurito, i tanti complimenti al sindaco Francesco Baldelli per la grande qualità della kermesse.

Non c'è due senza tre: Pergola vuole chiudere in bellezza, con un'altra domenica da record, con un'altra giornata da incorniciare.

La 22esima edizione celebra il matrimonio tra due straordinarie eccellenze delle Marche, il diamante della terra e l'oliva ascolana, grazie alla proficua collaborazione tra le amministrazioni comunali di Pergola e Ascoli Piceno e alle Confcommercio delle due province.

La Fiera che unisce le Marche: questo l'obiettivo del sindaco Francesco Baldelli. Insieme al diamante della terra e all'eccellenza ascolana, i migliori vini marchigiani, ad iniziare dal Pergola Doc e visciolato De.Co., grazie alla prestigiosa presenza dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini che con 472 aziende produttrici per 15 denominazioni di origine – di cui 4 Docg – è un esempio di aggregazione unica in Italia nel suo genere.

Eccellenze della Marche ma non solo, lungo infatti il chilometro di mostra mercato in vetrina spiccano i prodotti tipici di ben 10 regioni italiane.

Apriranno alle 10 gli stand espositivi e la Piazza del Tartufo. A seguire, il Museo dei Bronzi Dorati ospiterà "Gli Ori di Pergola": la premiazione del migliore elaborato degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Pergola.

Alle 13 pranzo nei ristoranti del centro storico e degustazioni di qualità nella Piazza del Gusto "Marche da Mangiare" con la professionalità di Massimo Biagioli. Ricchissimo di appuntamenti il pomeriggio.

Per diffondere la cultura aeronautica e per avvicinare grandi e piccini alle attività di volo, l'Amministrazione Comunale di Pergola ha stretto una collaborazione con l'Aero Club Fano e l'Aeronautica Militare e organizza "Fly Pergola", una serie di

eventi presso piazza Leopardi ribattezzata per l'occasione "Piazza del Volo".

Una collaborazione che sta regalando alla Fiera tantissime interessanti novità.

In programma: laboratori di aeromodellismo per i più piccoli con la realizzazione di un modello volante; esercitazione gratuita per i visitatori con 4 simulatori di volo in collaborazione con l'Aero Club d'Italia; esposizione statica aeromodelli; esposizione statica aereo monomotore del Nucleo Aero Protezione Civile dell'Aero Club Fano; presentazione delle attività del 15° Stormo SAR, reparto operativo dell'Aeronautica Militare specializzato nel soccorso e salvataggio

In Piazza Fulvi: Family Fest, un gran varietà di musica e spettacolo, ideato per valorizzare in maniera divertente la famiglia, il territorio ed i prodotti tipici italiani e marchigiani. Alle 19.15 la cena nei ristoranti del centro, alle 21.15 "L'Oro di Pergola": cena di qualità su prenotazione a base di Tartufo Pregiato di Pergola, curata dall'enogastronomo Piergiorgio Angelini e dal giovane chef Valerio Giovannozzi. (max 50 posti – tel. 0721.776803)

"Siamo pronti per concludere una edizione super di questa Fiera – sottolinea il sindaco Francesco Baldelli – che sta crescendo di anno in anno sia a livello di presenze che critica. Come le precedenti sarà una domenica che proporrà un programma ricchissimo, variegato e di assoluta qualità, grazie anche alle collaborazioni e agli ospiti prestigiosi. Un evento all'insegna della cucina e della cultura, un viaggio tra gusti e profumi, che ogni anno rappresenta il perfetto connubio tra arte, storia e sapori. Questa Fiera vuole essere una grande vetrina del made in Marche, un evento che unisce la regione da nord a sud. In questa edizione stiamo celebrando le nozze tra il Tartufo Pregiato della nostra terra e la deliziosa oliva ascolana. Protagonisti anche i grandi vini di cui le Marche e

Pergola sono ricchissime. Grandi emozioni ce le stanno regalando gli amici dell'Aero Club Fano e dell'Aeronautica Militare. In vetrina i migliori prodotti tipici italiani di ben dieci regioni, grazie a un chilometro di espositori e alla Casa del Tartufo. Un evento che riveste una straordinaria importanza nella promozione delle nostre eccellenze e di quelle marchigiane e porta importanti benefici per l'economia del territorio".

Programma completo

Domenica 15 ottobre

ore 10 – Apertura Stand Espositivi e Piazza del Tartufo

ore 10.30 – Apertura punti degustazione Prodotti di Qualità

ore 11 – Museo dei Bronzi Dorati "Gli Ori di Pergola". Premiazione del migliore elaborato degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Pergola

ore 11 – *Corso Matteotti*: Apertura Mostra Micologica a cura dell'Ass. Micologica Pergola-Alta ValCesano. Mostra Fotografica a cura di "The Marche Experience"

ore 13 – Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni di qualità nella Piazza del Gusto

"Marche da Mangiare" con la professionalità di Massimo Biagioli

ore 15 – *Piazza Leopardi*: Fly Pergola – Piazza del Volo,

divertimento e attività didattiche per grandi e piccini

ore 17.30 – *Piazza Fulvi*: Family Fest, un gran varietà di Musica e Spettacolo, ideato per valorizzare in maniera divertente la famiglia, il territorio ed i prodotti tipici italiani e marchigiani

ore 19.15 – Cena nei Ristoranti del Centro Storico

ore 21.15 – L'Oro di Pergola: Cena di Qualità su prenotazione a base di Tartufo Pregiato di Pergola, curata dall'enogastronomo Piergiorgio Angelini e dal giovane chef Valerio Giovannozzi. (max 50 posti – tel. 0721.776803)

L'ORO ALLA PORTATA DI TUTTI

SPECIALE PACCHETTO: CULTURA & CUCINA € 23,00

Il Sindaco del Comune di Pergola, Francesco Baldelli, ha deciso di proseguire in un'iniziativa di grande interesse: pagando un biglietto di 23 euro (non obbligatorio, in quanto l'ingresso alla fiera è libero) il pubblico avrà diritto ad entrare nel Museo per visitare la splendida pinacoteca e vedere lo straordinario Gruppo bronzeo ricoperto d'oro – composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili – e potrà degustare, all'interno del Ristorante "Marche da Mangiare", appositamente allestito in Piazza IV Novembre, un abbinamento di un primo e secondo piatto di qualità a base di Tartufo Pregiato elaborati dagli chef di Massimo Biagioli patron del Ristorante "Il Giardino". Intanto le Sfoglino locali terranno piccoli corsi di preparazione delle famose tagliatelle fatte a mano che stanno alla base della tradizione culinaria locale. Ecco dunque che i mestieri di un tempo e ciò che una volta costituiva il cibo più comune e povero della cucina delle famiglie, oggi diventano specialità assolute e ricchezza di un intero territorio: la pasta fatta a mano è

ormai una rarità che si ritrova in poche famiglie e il tartufo che una volta era considerato “la patata che puzza” data in pasto ai maiali, ora è oro colato e ogni anno le zone vocate se ne disputano il primato di produzione e di qualità.

Pergola, proprio grazie al suo vastissimo territorio, può offrire una produzione annuale di estrema importanza e qualità e questo valore viene messo in risalto proprio attraverso questa Fiera che intreccia cibo e cultura, naturalmente in abbinamento alle eccellenze enologiche marchigiane, grazie al contributo dell’Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Vi aspettiamo nella Piazza del Gusto presso il Ristorante “Marche da Mangiare”.

7-8 ottobre Raduno camper organizzato dalla Pro Loco

Per info e prenotazioni tel. 328.9161317
(Paola) info@prolocopergola.it

Maggiori informazioni

Ufficio IAT

389.0014878 – turismo.pergola@gmail.com

comune.pergola.pu.it

pergolainforma.it



Fiera Nazionale del Tartufo di Pergola: sold-out!

Visitatori da tutta Italia, Baldelli: "Sostegno all'economia"
Pergola, 2017-10-10 – Si scrive Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, si legge Fiera dei record. Ha fatto registrare il sold out la seconda domenica della kermesse dedicata al diamante della terra. Un crescendo eccezionale di visitatori dalla mattina al tardo pomeriggio, quando, lungo il centro storico, era impossibile trovare un angolo vuoto. Molti gli stand che la sera hanno esaurito tutte le scorte dei loro prodotti. Ristoranti e strutture ricettive di Pergola e dintorni hanno registrato il tutto esaurito per l'intero week end. Il binomio cultura e cucina sul quale ormai da anni punta la giunta Baldelli, si è rivelato per l'ennesima volta un successo straordinario. Affollatissima la Casa del Tartufo, un fiume in piena di persone lungo il chilometro di mostra mercato. Espositori di prodotti tipici di altissima qualità da ben 10 regioni italiane e persino dalla Germania con le



eccellenze della Foresta Nera. Assolute protagoniste della kermesse, che celebra le nozze tra il diamante della terra e l'oliva ascolana, grazie alla collaborazione tra i Comuni di Pergola e Ascoli Piceno, le eccellenze marchigiane, a iniziare dai vini. In

vetrina il meglio del made in Marche, con stand Cia, Coldiretti e Istituto Marchigiano di Tutela Vini, ma anche tipicità dalla Sardegna, Sicilia, Umbria, Romagna, Toscana e tante altre regioni. Prodotti da tutta Italia come i visitatori, da Milano, Venezia, Bologna, Perugia, Roma, Mantova, Pescara e persino da Napoli e Salerno. Grande successo anche per il raduno camper organizzato dalla Pro Loco. "Un fiume interminabile di visitatori e turisti, uno spettacolo assoluto!. Questa Fiera anno dopo anno – sottolinea il sindaco Francesco Baldelli – si conferma un vero sostegno all'economia. A vincere è l'immagine di Pergola insieme a tutto il territorio. Una vetrina eccezionale per le nostre eccellenze e tipicità e per quelle di tutta la regione. Incontrare visitatori da Napoli, così come milanesi, dimostra inequivocabilmente l'enorme valore della nostra fiera, ormai conosciuta ed apprezzata in tutta Italia e anche all'estero. Siamo davvero soddisfatti, gli sforzi ripagano l'impegno e la fatica. L'amore che mettiamo nell'amministrare la città da risultati straordinari". La giornata è scattata molto presto, con la partenza della escursione cicloturistica "Città del Tartufo" in mountain bike, organizzata dall'Asd Bike Therapy. Un grande successo: circa 200 i partecipanti. Sin dalla mattina, bambini e tanti appassionati hanno riempito la Piazza del Volo dove l'Aero Club Fano ha proposto laboratori

di aeromodellismo per i più piccoli, esercitazioni gratuite ed esposizioni. Il clou in piazza Fulvi con lo spettacolo musicale della band milanese "Motel Noire" e, a seguire, direttamente dal successo di Zelig, Max Pisu in "Recital". Applausi e risate a ripetizione. Domenica 15 ottobre la terza ed ultima domenica. L'amministrazione comunale è già al lavoro per un altro successo.



Si chiude un'edizione super per la Fiera Nazionale del Tartufo di Pergola

Fa bene all'economia e al turismo, soddisfattissimi espositori e visitatori

Pergola – Unanime il giudizio di produttori, espositori e rappresentanti di associazioni di categoria: un evento di altissima qualità, capace di attirare decine e decine di migliaia di visitatori e di sostenere l'economia che la giunta Baldelli ha saputo costruire in questi ultimi 6 anni. Si è conclusa ieri la 20esima edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola organizzata dall'Amministrazione comunale. L'ennesimo successo. Decine di migliaia di persone hanno riempito il centro storico. Visitatori provenienti da tutt'Italia e anche dall'estero a dimostrazione di una manifestazione ormai conosciuta ovunque.

Piena la Casa del Tartufo, affollatissimi gli spazi della mostra mercato lunga ben 2 chilometri, tutto esaurito in molte strutture ricettive, in tanti ristoranti e non solo di Pergola.

Complimenti di tanti turisti al sindaco Baldelli per la qualità dell'evento e l'impeccabile organizzazione. "E' stata un'edizione davvero eccezionale – sottolinea soddisfatto il primo cittadino – sia per le presenze che per la qualità degli espositori e delle iniziative collaterali. Abbiamo battuto ogni record per quanto riguarda il numero degli espositori provenienti da ogni parte d'Italia, tanto che siamo già pronti ad un ampliamento dell'area a loro dedicata per l'edizione 2016. Tra gli aspetti più positivi senz'altro la capacità di questa Fiera di sostenere l'economia".

E le parole del Sindaco trovano la conferma entusiasta di espositori, produttori e imprenditori.

"Ogni domenica – spiega Rossano Isidori del centro raccolta tartufi Isidori – affluenza e vendite sono andate in crescendo e il giudizio sulla Fiera non può essere che ottimo. Ogni anno questo evento cresce grazie alle idee e alle proposte dell'Amministrazione comunale ed è sicuramente molto importante anche sotto l'aspetto economico. Si è lavorato molto. Quest'anno il prezzo del tartufo è più alto ma la qualità è ottima. Siamo soddisfatti. Tutti sono soddisfatti perché questo evento dà ossigeno all'economia per un intero mese".

Sulla stessa lunghezza d'onda Simone di Italia Tartufi. "L'affluenza è stata molto buona e, nonostante il prezzo alto del tartufo, si è lavorato bene. Un evento organizzato in maniera perfetta grazie ad un'amministrazione comunale e a un sindaco che si danno davvero da fare per la loro città".

I complimenti anche da Mara produttrice locale di miele: "Ringrazio gli amministratori comunali per la loro

disponibilità e gentilezza ma anche per una fiera organizzata alla perfezione”.

Una kermesse che ha ricevuto anche l'autorevole elogio del presidente della Camera di Commercio di Pesaro-Urbino Alberto Drudi che ha affermato in un recente convegno: “un grande sostegno all'economia del territorio proviene dalla giunta comunale pergolese che ha saputo fare grande cose”.

E anche per lo sviluppo turistico della città la Fiera del Tartufo di Pergola riveste una straordinaria importanza. “Abbiamo avuto – prosegue Baldelli – visitatori da ogni parte d'Italia (Roma, Novara, Pescara, Forlì e persino Napoli) e molti stranieri provenienti da Inghilterra, Germania e Olanda. Ieri erano presenti anche due ragazzi di Varsavia che studiano a Cambridge e che sono volati da noi per vedere dal vivo la pala di fra' Ambrogio Della Robbia, risalente al 1520 e conservata nella sala del consiglio del palazzo municipale. Oltre che da questa opera d'arte, la coppia è rimasta affascinata dal nostro meraviglioso centro storico, dai Bronzi dorati e anche dalla Fiera e dai tanti prodotti enogastronomici di qualità. Questa è la strada giusta per promuovere e valorizzare la nostra città e le sue eccellenze e i risultati sono evidenti. Un ringraziamento enorme va a tutti coloro che hanno collaborato alla riuscita di questa fantastica edizione. Siamo già al lavoro per la prossima con tanti progetti importanti da sviluppare per una proposta ancor più ricca e di qualità”.

Grande successo ha riscosso il ristorante “Marche da Mangiare” curato dal patron del Giardino Massimo Biagioli. A interpretare il territorio e i suoi prodotti, in primis il tartufo, sono stati chiamati tre chef: Massimo Bomprezzi, Riccardo Agostini, Vittorio Serritelli. E anche la proposta culturale, artistica e ludica è stata molto apprezzata, dalle mostre ai concerti, dalle iniziative per bambini all'animazione.



Pergola, presentata la 20ma Fiera Nazionale del Tartufo

Baldelli: "Facciamo insieme la strada del tartufo delle Marche"

Pergola, 2015-09-15 – Taglia un traguardo prestigioso la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco pregiato di Pergola. Quella in programma nelle domeniche del 4, 11 e 18 ottobre sarà l'edizione numero 20, della "consapevolezza" come ha sottolineato il sindaco Francesco Baldelli. Ad organizzarla l'Amministrazione comunale in collaborazione con la Regione Marche, Camera di commercio e Confcommercio provinciale, Cia e con i patrocini prestigiosi del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e dell'Expo.



Fiera Nazionale del Tartufo di Pergola, presentazione

L'evento è stato presentato nella cornice del ristorante Alla Lanterna di Fano. Accanto a Baldelli, Amerigo Varotti, vicepresidente della Camera di Commercio provinciale e direttore della Confcommercio; Gianfranco Santi, direttore regionale della Confederazione Italiana Agricoltori; Massimo Biagioli, chef, patron del ristorante Giardino; Alfredo Antonaros, scrittore e conduttore televisivo, Flavio Cerioni titolare del ristorante Alla Lanterna e presidente regionale di Italcuochi.

Gli ingredienti per l'ennesimo successo, ben 70mila presenze nella passata edizione, ci sono tutti: una mostra mercato di specialità enogastronomiche, che ha raggiunto ben 2 chilometri di espositori di prodotti tipici di altissima qualità, con al centro la Casa del Tartufo, dove trovare il "diamante della terra"; degustazioni, visite guidate, cene di qualità, concerti, spettacoli, mostre e iniziative per bambini.

“La Fiera – ha esordito Baldelli – in queste ultime 6 edizioni è cresciuta in maniera esponenziale sino a diventare non solo Nazionale, ma anche una fra le più importanti vetrine per la nostra Regione. Lo testimoniano molti fattori: il numero degli espositori in continuo aumento; le presenze sempre più numerose dei visitatori anche esteri; l’attenzione che i mezzi di comunicazione riservano alle tre domeniche dedicate al tartufo”. Baldelli ha lanciato una proposta molto interessante che potrebbe portare importanti benefici dal punto di vista economico e turistico: la “Strada del tartufo pregiato delle Marche”. “L’anno scorso in occasione della presentazione lanciammo la battaglia per abbassare l’Iva sul tartufo dal 22 al 4%, in maniera da essere competitivi a livello europeo, Ora una nuova proposta: un itinerario del tartufo bianco pregiato. L’idea è di cambiare il nome delle strade provinciali, ora identificate con numeri “freddi”, e creare una strada provinciale del tartufo bianco pregiato. Nella nostra provincia ci sono ben tre fiere nazionali, siamo il più grande territorio in Italia dove si produce tartufo di qualità. Ci identificheremo così ovunque con evidenti benefici dal punto di vista economico e turistico. Questa proposta è stata già ben accolta e spingeremo affinché si concretizzi”.

A Pergola da gustare un tartufo di assoluta qualità. “Il Tartufo a Pergola è un simbolo, un valore unico e riconoscibile della nostra terra. Un prodotto di nicchia che la comunità sta promuovendo con grande impegno per farne uno dei volani dell’economia locale e di promozione e valorizzazione della città. E’ un prodotto proveniente dai nostri territori, nessun tartufo d’importazione. Un’assoluta eccellenza!”

Come da sei edizioni a questa parte, la Fiera si caratterizzerà per gli interessanti contenuti. Protagonisti cucina, cultura e arte.

Si spazierà dall’enogastronomia, con punti di degustazione, percorsi del gusto, sino alla cultura, con visite guidate alle

bellezze artistiche e architettoniche della Città. Non mancheranno spettacoli, concerti e appuntamenti per bambini.

Nel Ristorante “Marche da Mangiare”, allestito appositamente nel centro storico e curato dal patron de “Giardino” Massimo Biagioli, potranno essere degustate speciali pietanze a base di tartufo della migliore tradizione della nostra terra. Ad interpretare il territorio e i suoi prodotti, e tra questi, in particolare, il tartufo, sono stati chiamati tre chef di eccellenza: Vittorio Serritelli, Riccardo Agostini, Massimo Bompreszi.



CITTÀ DI
PERGOLA
Amministrazione Comunale



20^a

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e dei Prodotti Tipici

domenica
4 | 11 | 18
ottobre 2015
dalle ore 10:00 alle ore 21:00

INGRESSO GRATUITO
www.comune.pergola.pu.it

Fiera Nazionale del Tartufo di Pergola, manifesto

Maggiori informazioni e programma completo: Ufficio IAT
389.0014878 – turismo.pergola@gmail.com –



Cultura e cucina, con il David di Donatello Massi e lo chef stellato Agostini si chiude la Fiera Nazionale del Tartufo di Pergola

Pergola – Non c'è due senza tre. Pergola, dopo lo straordinario successo di pubblico e critica delle prime due giornate della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, circa 50mila visitatori, è pronta per un'altra domenica (19 ottobre) da tutto esaurito.

In vetrina gli ori di Pergola, il tartufo e i Bronzi dorati.

Fin dalla mattina aprirà la mostra mercato: ben due chilometri ininterrotti di espositori di altissima qualità, sia italiani che provenienti dall'estero. E in pieno centro storico la Casa del Tartufo. Qui le migliori "firme" del tartufo pregiato esporranno i loro "diamanti della terra". Non lontano il ristorante Marche da Mangiare, curato dal patron del

ristorante Giardino Massimo Biagioli, che ospiterà degustazioni e la cena di qualità (su prenotazione: 0721.776803). Ospite dell'ultima domenica sarà Riccardo Agostini, patron e chef del ristorante Il Piastrino di Pennabilli. E' stato per 10 anni braccio destro di Gianfranco Vissani. Interpreterà il territorio e i suoi prodotti, e tra questi, in particolare, il tartufo esaltandone i suoi profumi. Grazie agli interventi in sala degli chef, le cene sono un vero spettacolo, con degustazioni particolari di prodotti locali, critiche e commenti di noti gastronomi italiani.

Testimonial d'eccezione della terza domenica l'artista pergolese di fama mondiale Simone Massi: animatore, regista e illustratore.

E' stato vincitore di oltre 200 premi internazionali, tra i quali il prestigiosissimo David di Donatello per il miglior cortometraggio.

Nell'ultima edizione della Mostra Internazionale del cinema di Venezia, di cui è l'autore della sigla animata che dal 2012 introduce le proiezioni, il Premio "Venezia Classici" per il Miglior Documentario sul Cinema è andato ad 'Animata Resistenza' di Francesco Montagner e Alberto Girotto, documentario dedicato proprio a Massi.

L'artista pergolese sarà il protagonista dell'incontro presso la sala di San Rocco, alle ore 10, durante verrà presentato "Nuvole e Mani. Il cinema animato di Simone Massi", dallo stesso Massi e Fabrizio Tassi. Contiene un libro, un documentario e la raccolta di tutti i lavori in animazione realizzati negli anni da Massi. Interverranno il sindaco Francesco Baldelli, gli autori Montagner e Girotto e Simone Massi.

Dopo il convegno, Massi sarà al fianco del sindaco Francesco Baldelli per premiazioni, al museo dei Bronzi, del miglior elaborato sul tema "Gli Ori di Pergola" svolto dagli alunni

dell'istituto comprensivo.

“E’ tutto pronto per un’altra domenica speciale – sottolinea il sindaco Francesco Baldelli – dopo il successo straordinario di pubblico e critica delle prime due giornate che hanno fatto registrare il tutto esaurito nel centro storico, ristoranti e strutture ricettive. La Fiera negli ultimi anni ha saputo ritagliarsi un ruolo da assoluta protagonista, diventando fra le più importanti vetrine nazionali per la nostra Regione. Cucina e cultura il binomio vincente: si spazia dall’enogastronomia, con punti di degustazione, percorsi del gusto, sino alla cultura, con visite guidate alle bellezze artistiche e architettoniche della città, ad iniziare dai nostri splendidi Bronzi dorati. Testimonial d’eccezione sarà il Maestro Simone Massi, una grande risorsa culturale ed artistica della nostra comunità, che da anni da lustro ovunque alla città con il suo talento. Aspettiamo tutti a Pergola per l’ultima domenica di una Fiera del tartufo che è stata davvero la fiera dei record, di presenze e di critica. Così tanta gente a Pergola non si era mai vista!”.

Si partirà alle 9.30 con l’escursione cicloturistica “Città del Tartufo”. Dopo l’apertura degli stand e dei punti degustazione, al museo dei Bronzi avverrà la premiazione del miglior elaborato sul tema “Gli Ori di Pergola”, svolto dagli alunni dell’istituto comprensivo. Poi il pranzo nei ristoranti del centro e le degustazioni di qualità nella Piazza del Gusto, dove si esibiranno anche le Sfoglione. Il pomeriggio sarà come sempre ricchissimo di appuntamenti. Iniziative per bambini, che avranno una intera piazza a loro dedicata, animazione, intrattenimento e, in piazza Battisti, il concerto omaggio alla canzone d’autore italiana di Stefano Ligì.



Il David di Donatello Simone Massi testimonial della terza domenica della Fiera Nazionale del tartufo di Pergola

Pergola, 2014-10-16 – Cucina e cultura è il binomio vincente sul quale l'Amministrazione comunale ha puntato anche quest'anno per la Fiera Nazionale del tartufo bianco pregiato di Pergola.

La kermesse, che ha riscosso un successo di pubblico incredibile con circa 50mila presenze solo nelle prime due domeniche, mette in vetrina gli Ori di Pergola: sua maestà il Tartufo Bianco, i tanti prodotti tipici pergolesi di qualità, dal vino doc all'olio, all'afrodisiaca Visciolata, e, infine, le eccellenze storico-artistiche e culturali, in primis i Bronzi dorati.

Ma Pergola può vantare anche un'artista di fama mondiale: l'animatore, regista e illustratore Simone Massi.

Massi è stato vincitore di oltre 200 premi internazionali, tra i quali il prestigiosissimo David di Donatello per il miglior cortometraggio, ed è stato anche l'autore della sigla animata

che dal 2012 introduce le proiezioni alla Mostra Internazionale del cinema di Venezia nonché dei poster delle ultime tre edizioni.

Nell'ultima edizione della Mostra di Venezia, il Premio "Venezia Classici" per il Miglior Documentario sul Cinema è andato ad 'Animata Resistenza' di Francesco Montagner e Alberto Girotto, documentario dedicato proprio a Massi.

L'artista pergolese sarà il testimonial d'eccezione dell'ultima domenica (19 ottobre) della Fiera nazionale del tartufo bianco pregiato di Pergola con un incontro presso la sala di San Rocco, alle ore 10, dove verrà presentato "Nuvole e Mani. Il cinema animato di Simone Massi", dallo stesso Massi e Fabrizio Tassi.

Contiene un libro, un documentario e la raccolta di tutti i lavori in animazione realizzati negli anni da Massi, ritenuto uno dei più importanti autori di cortometraggi di animazione a livello internazionale.

Interverranno, oltre al Sindaco Baldelli che farà gli onori di casa, gli autori Montagner e Girotto e Simone Massi.

Dopo il convegno, il maestro Massi sarà al fianco del sindaco Francesco Baldelli per premiazioni, al museo dei Bronzi, del miglior elaborato sul tema "Gli Ori di Pergola" svolto dagli alunni dell'istituto comprensivo.

"Il Maestro Simone Massi – sottolinea il sindaco Baldelli – è una grande risorsa culturale ed artistica della nostra comunità, che da anni da lustro ovunque alla nostra città con il suo talento. Come sindaco sono orgoglioso di Simone e dei risultati di prestigio da lui raggiunti e lo ringrazio per averci voluto onorare della sua presenza. Simone sarà il testimoniale dell'ultima domenica di una Fiera del tartufo che è stata davvero la fiera dei record, di presenze e di critica. Così tanta gente a Pergola non si era mai vista!".



Massi-Sindaco
Baldelli-David
Donatello



Pergola-fiera-
tartufo-2014-
Simone Massi



Simone Massi –
Giunta Comunale
Pergola



La Fiera Nazionale del tartufo bianco pregiato di Pergola concede il bis

In arrivo la seconda domenica con tante novità

La domenica dedicata ai partner europei. Ospiti lo chef Serritelli e il comico Pino Campagna

Pergola – La Fiera Nazionale del tartufo bianco pregiato di Pergola, concede il bis. Dopo lo straordinario successo della

giornata d'apertura, circa 20mila i visitatori provenienti da tutta Italia, l'amministrazione comunale è al lavoro per un'altra domenica (12 ottobre) da tutto esaurito.

Fin dalla mattina aprirà la mostra mercato: ben due chilometri ininterrotti di espositori di altissima qualità, sia italiani che provenienti dall'estero.

Sarà questa la domenica dedicata ai partner europei, ai prodotti e agli espositori tedeschi, olandesi e lussemburghesi.

Grazie ai gemellaggi e alle collaborazioni portati avanti in questi anni dalla giunta guidata dal sindaco Francesco Baldelli, Pergola e la Fiera del Tartufo allargano sempre più i confini per continuare a crescere dal punto di vista economico, culturale e turistico.

Al centro la Casa del Tartufo. Qui le migliori "firme" del tartufo pregiato esporranno i loro "diamanti della terra"

Lo chef ospite del ristorante Marche da Mangiare, curato dal patron del ristorante Giardino Massimo Biagioli, sarà Vittorio Serritelli, docente dell'istituto alberghiero di Senigallia.

E' attualmente anche coordinatore dei servizi ristorativi dell'Istituto.

Numerose le sue esperienze all'estero che gli hanno consentito di trovare nuove soluzioni al rapporto tra tradizione e innovazione in cucina.

Una tradizione che continua ad essere un grande vanto della cucina regionale nonché l'esplorazione di percorsi gastronomici innovativi, e, per certi versi, "rivoluzionari".

Sarà Serritelli il protagonista della cena di qualità su

prenotazione a base di tartufo pregiato (tel. 0721.776803).

Esalterà i profumi del tartufo bianco di Pergola, proponendo: vellutata di zucca gialla e carote con capasanta arrostita, frutti di mare e tartufo bianco; nidi di rondine con gamberi rosa, fonduta di fossa e petali di tartufo; spezzatino di tonno con purè di sedano, rapa e tartufo; mousse di ricotta e mascarpone con frutti di bosco e salsa agli agrumi.

Grazie agli interventi in sala degli chef le cene saranno anche un vero spettacolo, con degustazioni particolari di prodotti locali, critiche e commenti di noti gastronomi italiani.

“Siamo pronti per un'altra domenica speciale, dopo il successo davvero eccezionale della prima giornata. La nostra Fiera negli ultimi anni ha saputo ritagliarsi un ruolo da assoluta protagonista, diventando fra le più importanti vetrine nazionali per la nostra Regione. Sarà la domenica dedicata ai nostri partner europei che impreziosiranno gli oltre due chilometri di mostra mercato. Saranno presenti esponenti dell'associazione dei marchigiani in Lussemburgo, espositori e produttori tedeschi ed olandesi. Tutto ciò è possibile grazie al grande lavoro che abbiamo svolto in questi anni per promuovere Pergola e le sue eccellenze in tutta Europa. Ovviamente il grande protagonista sarà il diamante della terra. Ad interpretare il territorio e i suoi prodotti, e tra questi, in particolare, il nostro tartufo sarà il rinomato chef Vittorio Serritelli. Aspettiamo tutti a Pergola per un'altra domenica tutta da vivere e gustare”.

Da visitare la mostra micologica e delle erbe spontanee a cura dell'associazione micologica Pergola-Alta ValCesano, lungo corso Matteotti. Nel pomeriggio il clou con iniziative per bambini, che avranno una intera piazza a loro dedicata,

animazione, intrattenimento e, in piazza Battisti, dal successo di Zelig lo spettacolo del comico Pino Campagna, accompagnato dalla Believers Band. La serata si concluderà con la cena su prenotazione a base di tartufo pregiato.

Ed insieme al tartufo in vetrina l'altro oro di Pergola: i Bronzi dorati. Il museo, che sta registrando un vero e proprio boom di visitatori, nel primo week-end della Fiera è stato affollato da tantissimi turisti, rimasti colpiti da tanta bellezza.

*Informazioni: www.pergolainforma.it – www.comune.pergola.pu.it
– Ufficio Iat – Turismo Pergola: 389.0014878 –
turismo.pergola@gmail.com*



**Tutto esaurito per la prima
domenica della Fiera
Nazionale del Tartufo di**

Pergola

20mila presenze. I complimenti di Spacca

Pergola – Pergola invasa da migliaia e migliaia di visitatori per la prima domenica della 19esima edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato. Un successo straordinario, almeno 20mila persone hanno riempito il centro della città dei Bronzi dorati fin dalla prima mattina.

Tutto esaurito nelle strutture ricettive, nei bar e ristoranti.

La Fiera ha fin da subito confermato la crescita esponenziale avuta nelle ultime cinque edizioni grazie al rilancio voluto dalla giunta guidata dal sindaco Francesco Baldelli.

Il centro storico si è trasformato in una vetrina, lunga ben due chilometri, di prodotti di altissima qualità. Una mostra mercato di specialità enogastronomiche, con espositori e produttori provenienti da ogni parte d'Italia e non solo. Al centro la Casa del Tartufo, dove le migliori "firme" hanno esposto i loro "diamanti della terra".

Turisti da ogni parte d'Italia, dalla Toscana, da Bologna, Perugia, dall'Abruzzo e da Genova. Addirittura un gruppo di tedeschi giunto a Pergola proprio per godersi la Fiera e il tartufo.

Interessante il convegno "Tartufi e tartuficoltura. Un'opportunità per le aree interne", al quale sono intervenuti il sindaco Francesco Baldelli, il presidente provinciale della Camera di commercio Alberto Drudi, dell'Assam Gianluca Carrabs, il direttore del centro sperimentale tartuficoltura Gianluigi Gregori e il direttore provinciale della Cia Gianfranco Santi.

E per l'inaugurazione è arrivato a Pergola anche il presidente della Regione Marche Gian Mario Spacca.

“Un bel pomeriggio passato a Pergola, dove i bronzi dorati di Cartoceto si sposano in maniera perfetta con la Fiera del Tartufo e danno forza ed energia ad un territorio che vuole sviluppare nuove forme di imprenditorialità. In questi giorni a proposito di turismo, abbiamo parlato di superare iniziative puntuali, e realizzare strategie di sistema. Questo vale anche per il tartufo. Mettere insieme i ricercatori di tartufo delle Marche per creare maggiore valore aggiunto a vantaggio del nostro territorio. Acqualagna, Sant'Angelo in Vado e Pergola insieme per dare più forza alla strategia di sistema del tartufo marchigiano, protagonista sul mercato mondiale”.

Insieme al sindaco, al direttore provinciale di Confcommercio Amerigo Varotti, al presidente della Camera di Commercio Drudi e a quello dell'Assam Carrabs, Spacca ha visitato la Fiera complimentandosi con il sindaco per la grande crescita e la qualità dell'evento, e poi il museo dei Bronzi dorati.

“E' stata una domenica stupenda – sottolinea il sindaco -. Un successo oltre ogni più rosea aspettativa. Vedere la nostra Pergola stracolma di visitatori per tutta la giornata è una grandissima soddisfazione, che ripaga degli sforzi e dell'impegno profusi in tutti questi anni. Pergola si afferma come grande vetrina del made in Marche in Italia e in Europa. Anche il governatore Spacca si è complimentato per la crescita e la qualità della nostra Fiera. Sono stati tanti i produttori e gli espositori che mi hanno fermato per complimentarsi e ringraziarci. Questo significa che questi eventi sono fondamentali per lo sviluppo economico e turistico”.

Nel pomeriggio animazione per bambini, esibizione della banda cittadina e il concerto tributo ad Adriano Celentano, apprezzatissimo, con Maurizio Schweizer. Per concludere la cena di qualità a base di tartufo pregiato, con lo chef Errico Recanati, vincitore del Festival Internazionale del Brodetto.

Molto soddisfatti anche gli espositori.

Tanti i camperisti che hanno partecipato al raduno camper promosso dalla Pro Loco.

E domenica 12 ottobre il bis.



pergola-fiera-
tartufo-2014-
prima-domenica



pergola-prima-
domenica-fiera-
tartufo-2014



spacca-pergola-
fiera-
tartufo-2014



bronzi-pergola-
spacca-baldelli